

LEOPOLDO

CORTONA DOC Vin Santo



Per il nostro nettare utilizziamo uve di Grechetto, Trebbiano e Malvasia provenienti da un vigneto di circa 60 anni. Il Vin Santo nasce da un'antica ricetta che prevede l'appassimento di "uve scelte" e rappresenta da sempre il simbolo della tradizione e dell'ospitalità toscana: offerto come benvenuto al forestiero, ma utilizzato anche per festeggiare un lieto evento o, nei giorni di festa, dopo un pasto diverso dal solito.



Varietà di uva

Grechetto - Trebbiano - Malvasia



Zona di produzione

Pietraia (ca. 290 metri s.l.m.)



Epoca di vendemmia

Fine settembre



Appassimento

3-4 mesi in plateau



Vinificazione

In bianco con una temperatura di fermentazione intorno ai 18°



Affinamento

In caratelli di legno per un periodo minimo di 5 anni e poi in bottiglia per almeno 6 mesi

Note Degustative



Colore

Ambrato



Profumo

Di straordinaria complessità che va dalla frutta matura alla nocciola tostata



Gusto

L'alcool, gli zuccheri e la sua struttura formano un insieme di grande piacevolezza



Grado alcolico

14% - 17%